



Say Cheese

Körnerriegel, Premium

Rezept-Nr.: 02663

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Körnerriegel Generate	0,100	Den Körnerriegel der Länge nach aufschneiden und beide Hälften mit der Remoulade bestreichen.
Remoulade, vegan	0,040	Auf die untere Hälfte den Lollo Bianco aufgeben.
Lollo Bianco/Bionda	0,010	
PB Belag Goudageschmack, vegan	0,040	Die Belagscheiben Goudageschmack halbieren und abwechselnd, fächerförmig mit den Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.
Tomaten in Scheiben,Intense	0,010	Darauf das Karotten Pesto geben und die Radieschenscheiben schuppenartig auflegen.
Salatgurken in Scheiben	0,010	
Karotte-Pesto, vegan	0,035	Die Sprossen und die Kernemischung aufstreuen.
Radieschen, in Scheiben	0,010	
Radieschensprossen	0,003	Das Oberteil leicht schräg ansetzen.
Sonnenblumenkerne, gehackt	0,003	
Kürbiskerne geröstet	0,002	

Gesamtgewicht: 0,263 kg

Ofentemp.: 0 °C (240 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

18.01.2024